SOMMERLICHER BROTSALAT MIT BOHNEN

AUS UNSERER KOOPERATION MIT GUSTO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

½	**ANKER Karottenwurzel**
40 g	**Kräuterbutter** (od. Knoblauchbutter)
2 EL	**Weißweinessig**
1	**rote Zwiebel**
300 g	**Kirschparadeiser**
1	**Salatherz**
200 g	**weiße Bohnen** (gegart, abgetropft)
100 g	**Feta**
1	**Handvoll Oliven** (entkernt)
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Karottenwurzel in Scheiben schneiden, danach die Scheiben in grobe Stücke reißen.
2. Kräuterbutter zerlassen. Die Hälfte über die Brotstücke träufeln und gut vermengen. Restliche Kräuterbutter mit Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Brotstücke im Airfryer oder im vorgeheizten Backrohr (jeweils bei **180 °C**) so lange backen, bis die Ecken schön knusprig sind.
4. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, Paradeiser halbieren, Salatherz zerzupfen.
5. Bohnen gut abspülen. Mit Zwiebeln, Paradeisern, Salat, Oliven und Dressing in einer Schüssel vermengen, mit zerbröseltem Feta und knusprigen Brotstücken toppen.